

## AB HOF in Wieselburg: Ein Pflichttermin für die Branche

Die AB HOF – Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung ist DIE europäische Leitmesse für die österreichische Lebensmittelbranche und kehrt nach den Corona-Jahren wieder zu ihrem angestammten Märztermin zurück: Von Freitag, 3. März, bis einschließlich Montag, 6. März, wird sich in Wieselburg wieder alles um regionale Erzeugnisse drehen.



*AB HOF ist die Spezialmesse für bäuerliche Direktvermarktung. © Messe Wieselburg*

Die **AB HOF Messe** hat sich zu der Leitmesse der Direktvermarktung und der Lebensmittelbranche Österreichs etabliert. Die Veranstaltung bietet vor allem B2B eine große Kommunikationsplattform, aber auch interessierte Konsument:innen schätzen dieses Informationsevent für

regionale und überregionale Produkte ganz besonders. Ich freue mich, dass wir heuer wieder viele namhafte Produzent:innen und Unternehmen mit dabei haben und darüber hinaus mit einem vielseitigen Vortragsprogramm punkten können – das gleichwohl Branchen-Expert:innen und Endverbraucher ansprechen wird“, macht Projektleiterin Barbara Völkl schon große Lust auf das Messe-Event des Jahres.

Die Ausstellung und das Programm können sich aber auch wirklich sehen (und besuchen) lassen, die Messe in Wieselburg gilt nicht umsonst als Leitmesse für die Vermarktung und Verarbeitung bäuerlicher Produkte und Dienstleistungen.

## **AB HOF-Messe: Ausstellung ist in zwei Hauptteile gegliedert**

Die Messe in Wieselburg gliedert sich in zwei Teilbereiche, einerseits gibt es den Fachbereich der Ausstellung welcher alles für die bäuerliche Direktvermarktung bietet: von der Produktion mit Maschinen für die Verarbeitung von Obst, Gemüse, Fleisch, Milch und Getreide über Imkereibedarf bis hin zu Verpackung, Kühlung, Lagerung und Vermarktung von Ab-Hof-Produkten.

Andererseits der Konsumententeil, bei dem Produkte aus der bäuerlichen Direktvermarktung zum Verkosten und zum Kauf angeboten werden.

In diesem Teil der Ausstellung findet am Samstagabend übrigens auch der legendäre Steirerabend statt. Bei steirischen Schmankerln und zünftiger Musik kann hier nicht nur gegessen, getrunken und gefeiert, sondern in gemütliclegerem Rahmen das eigene Netzwerk erweitert werden.

## **Das Rahmenprogramm spielt alle Stückl'n**

Das Rahmenprogramm der Messe bietet neben den Vorträgen und Workshops rund um die Thementage auch viele weitere hochkarätige Beiträge mit ebensolchen Experten. So können im Zuge der AB HOF sogar Kompetenzen neu erlernt, gefestigt und

vertieft werden: von Brot- und Weckerlbackkursen über Dörren und Trocknen bis hin zu Planungsworkshops für die eigene Hofkäserei gibt es zahlreiche nützliche Beiträge für Direktvermarkter:innen, die Landwirtschaft und Produzent:innen.

Darüberhinaus bietet die AB HOF-Bühne im Obergeschoß der Europa-Halle einen bunten Mix aus fachlichen und unterhaltsamen Programmpunkten – DER Besuchermagnet sind hier auf jeden Fall die verschiedenen Schaukoch-Shows.



*Ein Highlight der Messe sind die Produktprämierungen. © Tanja Braune*

# Von Kaiser bis Kranzl - die Produktprämierungen

Ein wesentlicher Bestandteil der Messe sind die Produktprämierungen, diese umfassen insgesamt acht verschiedene Wettbewerbe. Für fleischverarbeitende Betriebe besonders interessant sind die Bewerbe „**Speck-Kaiser**“ (Rohpökelwaren, Kochpökelwaren, Rohwürste, Aufstriche, vegane & vegetarische Spezialitäten) sowie „**Das goldene Blunz'nkranzl**“ (Blutwurst). Erstmals wurden die beiden Wettbewerbe um vegane und vegetarische Spezialitäten erweitert. Die Sieger:innen werden am Eröffnungstag der Messe bekannt gegeben und die prämierten Produkte können vor Ort selbstverständlich verkostet werden.

## Fleisch in Wieselburg

Selbstverständlich widmet sich die heurige AB HOF-Messe auch der Fleischverarbeitung. Neben einer umfangreichen Ausstellung, welche von den notwendigen Maschinen über geeignete Verpackungen bis hin zu Gewürzen reicht, bietet die Messe auch heuer wieder einen Vortragsblock zum Thema „Mobile Geflügelschlachtung“. Darüber hinaus wird es auch einen Vortrag mit dem Titel „**Schlachtung** am Herkuftsbetrieb, aktueller Stand zur teilmobilen Schlachtung von Rind, Schwein und Einhufer in Niederösterreich“ und viele weitere Informationen zu diesem Thema geben. Erstmals wird heuer auch ein Grillworkshop angeboten.

Übrigens: Wer sich als Stammgast der Messe Wieselburg einträgt, kann von vielen Vorteilen profitieren:

[www.messewieselburg.at/stammgast](http://www.messewieselburg.at/stammgast)

## AB HOF 2023: Das Programm

### Freitag, 3. März 2023

#### Bühne H5 im Obergeschoss

- 9:00 Uhr **Preisverleihung** der Produkt-Prämierungen
- 10:30 Uhr **Offizielle Eröffnung der 28. AB HOF**
- 11:50 Uhr **Juniorfirma Regiofix**: ein Produkt mit Konsumentenbeteiligung, **LFS Pyhra**
- 12:00 Uhr Showkochen: Powertein, Powered by Protein **HBLFA Francisco Josephinum**

- 13:00 Uhr Kompetenz in Milch und Käse – Der Verband für handwerkliche Milchverarbeitung von **Karl Fraißler, VHM-Geschäftsführer** Österreich
- 13:30 Uhr Grillen mit Leidenschaft, **Grillworkshop** mit AMA-Grilltrainer und Juror Franz Bock von **Bocki's Grillerei**
- 14:30 Uhr **Radio4/4** Vorprogramm
- 15:00 Uhr **RadioNÖ sendet live** von der ABHOF-Bühne: Radio4/4 mit Thomas Schwarzmann und musikalischen Gästen: Jazz Gitti und Die Lauser

### **Seminarraum 1, NV-Forum, Halle 3 - Seminare, Anmeldung erforderlich**

- 11:00-12:00 Uhr **Jeder Hof zählt - Neue Perspektiven für fehlende Hofnachfolge**, Margit Fischer, **Perspektive Landwirtschaft**
- 13:00-13:40 Uhr **Energieeffizienz in der Direktvermarktung** Dipl. Päd. Ing. Gottfried Etlinger, Referat Energie, **LK Technik Mold**
- 13:45-14:15 Uhr **Ja zu nah - Vom Hof in die Großküche** Julia Gappmaier, BA, **Ja zu nah**
- 14:30-15:30 Uhr **So starte ich eine Hofkäserei - Was ist bei der Planung alles zu beachten?** Workshop mit Marc Albrecht-Seidel, **Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V**

### **Seminarraum, Erlauftal-Halle, Halle 9 - Anmeldung erforderlich**

- 14:00-15:00 Uhr **Das gehört aufs Etikett - Direktvermarktung ohne Kennzeichnungsfehler** mit Julia Stamminger, **Agentur Ritt**

### **Seminarraum, Niederösterreich-Halle, Halle 11**

- 11:00-13:00 Uhr Tagung der Schulmilchbauern Österreichs

### **Halle 7**

**Österreichischer Imkerverband** Top-Unterhaltung beim Imkerstammtisch mit Kurzreferaten:  
 Ing. Josef Niklas (Präsident **NÖIV**) – Österreichischer Imkerbund und Ehrengäste  
 Fachbezogenes Unterhaltungsprogramm mit Witz & Musik! Für Speisen und Getränke ist gesorgt!

# Samstag, 4. März 2023

## Bühne H5 im Obergeschoß

- 10:00 Uhr Verleihung der Sicherheitsplakette
- 12:00 Uhr **Juniorfirma Regiofix, LFSPyhra**
- 13:00 Uhr Showkochen **HBLFA Francisco Josephinum**
- 14:00 Uhr **Objektive Qualitätsfeststellung bei den Produktprämierungen der Messe Wieselburg - Einblick in die Arbeit der Verkoster:innen** Interview mit Martin Rogenhofer, Juryvorsitzender
- 15:00 Uhr Grillen mit Leidenschaft **Grillworkshop** mit AMA-Grilltrainer und Juror **Franz Bock** von **Bocki's Grillerei**
- 15:30Uhr **Käsereihandwerk in Slowenien** von Karl Fraißler, **VHM**-Geschäftsführer Österreich

## Seminarraum 1, NV-Forum, Halle 3, *Anmeldung erforderlich*

- 10:00–12:30 Uhr **Brotbackkurs, Seminarbäuerin Ingrid Müller**
- 13:30–15:00 Uhr **Weckerlbackkurs** mit Ingrid Müller

## Seminarraum, Erlauftal-Halle 9, *Anmeldung erforderlich*

- 11:00–12:00 Uhr **So starte ich eine Hofkäserei - Was ist bei der Planung alles zu beachten?** Workshop mit Marc Albrecht-Seidel, **Verband für handwerkliche Milchverarbeitung e.V**
- 12:00–13:00 Uhr **Wie ermittle ich meinen Produktpreis? Wirtschaftlichkeit der eigenen Milchverarbeitung berechnen** Workshop

## Seminarraum, Niederösterreich-Halle 11, *Anmeldung erforderlich*

- 10:00–11:30 Uhr **Biene und Mensch - von Mund zu Mund** Nicht nur Honig ist eine Medizin; was Propolis, Blütenpollen und Bienenwachs alles zur Gesundheit beitragen können. Vortrag von Imker Christian Schmid
- 15:00–16:45 Uhr **Honigprodukte - Herstellung, Sensorik, Kennzeichnung** Ing. Josef Niklas, NÖIV

## Halle 11

- abends Traditioneller **Steirerabend** in der NÖ-Halle

## Sonntag, 5. März 2023

### Bühne H5 im Obergeschoß

- 10:00 Uhr Sensorische Eindrücke bei der Vielfalt der regionalen Honigsorten, Verkostung & Bewertung
- 10:30 Uhr **Raffinierte Köstlichkeiten, pikant oder süß** Schaukochen mit Seminarbäuerin **Christa Eppensteiner**
- 11:30 Uhr **Juniorfirma** Regiofix: ein Produkt mit Konsumentenbeteiligung, **LFS Pyhra**
- 13:00 Uhr **Handwerkliche versus industrielle Milchverarbeitung** von Karl Fraißler (**VHM**)
- 13:45 Uhr Showkochen **HBLFA Francisco Josephinum**
- 14:45 Uhr Grillen mit Leidenschaft **Grillworkshop** mit AMA-Grilltrainer und Juror **Franz Bock** von **Bocki's Grillerei**
- 15:30 Uhr **Finale Genuss Olympiade** und **Siegerehrung NÖ Landjugend**

### Seminarraum 1, NV-Forum, Halle 3, Anmeldung erforderlich

- 10:30-11:30 Uhr **Vom Mehlwurm zum Burgerpatty** **HBLFA Francisco Josephinum**
- 13:00-15:30 Uhr **Themenblock Green-Care**

### Seminarraum, Erlauftal-Halle 9, Anmeldung erforderlich

- 11:00-12:00 Uhr **Grundrissplanung einer Käserei - Raumbedarf, Raumgliederung, Betriebspläne, Flächenbedarf** mit Marc Albrecht-Seidel
- 12:30-14:00 Uhr **Imker-Neueinsteigertreffen**, Valeria Voith
- 14:00-15:00 Uhr Reiferaumgestaltung - **Welche baulichen & klimatischen Anforderungen stellt Käse an einen Reiferaum** M. Albrecht-Seidel

### Seminarraum, Niederösterreich-Halle 11, Anmeldung

## erforderlich

- ab 9:30 Uhr **Genuss Olympiade** der NÖ Landjugend

## Montag, 6. März 2023

### Bühne H5 im Obergeschoß

- 10:00 Uhr Volkstanz, **LFS Hohenlehen**
- 10:30 Uhr **Süßer Pausensnack, Cookies und Müsliriegel** Schaukochen mit Seminarbäuerin **Christa Eppensteiner**
- 12:00 Uhr Grillen mit Leidenschaft **Grillworkshop** mit AMA-Grilltrainer und Juror **Franz Bock** von **Bocki's Grillerei**
- 12:30 Uhr Ein innovativer Betrieb stellt sich vor: **Afreshed**
- 13:00 Uhr Showkochen **HBLFA Francisco Josephinum**
- 14:00 Uhr Ein innovativer Betrieb stellt sich vor: **Speckup**
- 14:30 Uhr Volkstanz, **LFS Hohenlehen**

### Seminarraum 1, NV-Forum, Halle 3, Anmeldung erforderlich

- 9:30–11:30 Uhr **Energieeffizienz in der Direktvermarktung**, Dipl. Päd. Ing. Gottfried Etlinger, **LK Technik Mold**
- 10:30–12:30 Uhr **Dörren und Trocknen für Betriebe mit Direktvermarktung** Gärtnermeister Dipl. Ing. agr. **Wolfgang Zemanek**
- 13:00–14:00 Uhr **Mobile Geflügelschlachtung am Hof, ohne Tiertransport**, professionell Matthias Mayr, **[www.mobile-schlachtung.at](http://www.mobile-schlachtung.at)**
- 14:00–15:00 Uhr **Schlachtung am Herkunftsbetrieb, aktueller Stand zur teilmobilen Schlachtung von Rind, Schwein und Einhufer in NÖ** Amtstierarzt Berthold Traxler, **NÖ Landesregierung**

### Seminarraum, Erlauftal-Halle 9, Anmeldung erforderlich

- 10:00–11:00 Uhr **Das gehört aufs Etikett - Direktvermarktung ohne Kennzeichnungsfehler** mit Julia Stamminger, Agentur Ritt
- 11:00–12:00 Uhr **HACCP und Eigenkontrollen - Wie stellt man sichere Produkte her?** Marc Albrecht-

Seidel, **Verband für handwerkliche  
Milchverarbeitung e.V.**

**Bitte ANMELDUNGEN zu den Veranstaltung:**

Lisa Linsberger **ll@messewieselburg.at** oder unter Tel.:  
07416/502-31

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**